

## 「蓄養中のウニ」で“塩ウニ”を作りました！

蓄養中のウニを、加工場に持って行ってきました。今回は、殻から身を取り出したウニを塩漬けして、瓶に詰める作業をしました。実際に、ベテランの方に指導していただいた内容をもとに、作業工程について説明します。

- ① 殻を割る
- ② 身を取る
- ③ 内臓やフンを取り除く
- ④ 塩水につける
- ⑤ ざるに移して、余分な水分を切る

最後に、ウニを保存容器に移して軽く水分を切ってから瓶に詰めます。瓶詰めポイントは、栓をする時に少しウニを多めに入れて空気が入らないようにすることです。空気が入ると、ウニが傷みやすくなるそうです。

この一連の流れが、ウニの瓶詰め作業になります。塩漬けしたウニは、漬けてから3日目が美味しく甘みがでるそうです。

今はまだ販売していませんが、今後は販売できるように製品化を目指しています。



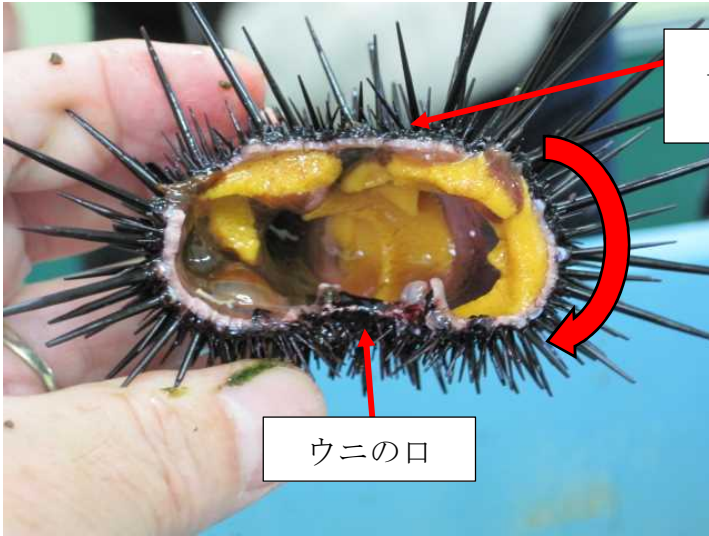
殻を割る



割った中身



身を取る



内臓やフンを取り除く



塩水につける前



余分な水分を切る



完成